

Anvisninger til brug og vedligeholdelse af SousVide Supreme™

LÆS OG GEM DISSE ANVISNINGER

For yderligere oplysninger bedes du besøge vores hjemmeside på

SousVideSupreme.com



Dette apparat er designet til at overholde CE-standarderne for anvendelse ved 220-240 V ~ 50-60 Hz.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når dette elektriske apparat anvendes, bør grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger følges, inklusive følgende:

1. Læs grundigt alle anvisninger, før maskinen tages i anvendelse.
2. Rør ikke ved varme overflader. Benyt håndtagene. Låget og dets håndtag kan blive varme under tilberedning; det tilrådes at anvende grydelapper ved håndtering.
3. For beskyttelse mod elektrisk stød må ledning (el-ledning), stik, eller SousVide Supreme™-tilberedningsenheden ikke sænkes ned i vand eller andre væsker.
4. Dette apparat må ikke anvendes af børn. Når det anvendes i nærheden af børn, skal en voksen holde nøje opsyn, og apparatet skal holdes uden for deres rækkevidde.
5. Hold apparatet og ledningen (el-ledningen) væk fra varme overflader, opvarmede ovne og komfurblus. Anvend kun apparatet på en tør, stabil overflade som et bord eller køkkenbordplade og væk fra bevægelige dele.
6. Træk stikket ud, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad maskinen afkøle, før dele isættes eller tages ud, eller vandbadet tømmes. Læg ikke dette apparat i vand eller andre væsker.
7. Anvend ikke dette apparat udendørs.
8. Brug ikke udstyr eller tilbehør, der ikke anbefales af Eades Appliance Technology, LLC. Anvendelse af sådant udstyr eller tilbehør kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskaade.
9. Anvend ikke dette apparat til andre formål end anvendelsesformålet.
10. Anvend ikke dette apparat, hvis det er blevet tabt eller synes at være beskadiget. Anvend ikke dette apparat, hvis det har en beskadiget ledning eller stik, eller hvis det på nogen måde er defekt. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.
11. Forsøg ikke at betjene (opvarme) enheden uden tilstrækkeligt vand i vandbadet til helt at dække bundstativet og nå FILL-niveaumærket på sidevæggen.

12. Vær omhyggelig med ikke at overfylde vandbadet. Giv tilstrækkelig plads til mængden af madposer, når de lægges i vandbadet. Fyld om nødvendigt vandbadet efter med vand, højst op til MAX-niveauværket efter tilførsel af poser, så det sikres, at maden i poserne er helt under vand.

13. Der skal udvises stor forsigtighed, når et apparat, der indeholder varmt vand eller andre varme væsker, også SousVide Supreme™, skal flyttes. Lad altid vandbadet køle af, før enheden tømmes.

14. Vær omhyggeligt, når låget fjernes fra en varm enhed, da der vil samle sig varmt vand underne under tilberedning. Brug grydelapper, når du fjerner låget, og vip af sikkerhedshensyn forsigtigt låget for at tømme det opsamlede vand ned i vandbadet.

15. For at afbryde trykkes OFF knappen i tre (3) sekunder for at slukke, derefter trækkes stikket ud af vægkontakten.

16. Apparatet er ikke beregnet på brug af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller af personer, der ikke har erfaring med madtilberedningsapparater.

YDERLIGERE VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE LEDNINGER (EL-LEDNINGER) OG STIK

1. Hvis ledningen (stikledning) er beskadiget, må kun producenten eller deres autoriserede servicetekniker udskifte den.

2. Beskyt ledningen (el-ledningen) mod skader: Klem ikke ledningen (el-ledningen), træk ikke i ledningen (el-ledningen) omkring skarpe kanter eller hjørner; læg ikke ledningen (el-ledningen) i vand eller anden væske, og lad den ikke blive våd; træk eller bær ikke apparatet i ledningen (el-ledningen) eller brug ledningen (el-ledningen) som håndtag.

3. Lad ikke ledningen (el-ledningen) ligge under eller omkring apparatet. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et køkkenbord eller være i berøring med varme overflader.

4. Når ledningen (el-ledningen) skal frakobles el-udtaget (stikkontakt), tages fast i stikket, ikke ledningen (el-ledningen), så skader undgås.

5. Brug kun den korte, aftagelige el-ledning, der leveres med apparatet, så enhver risiko for at blive viklet ind i eller falde over en længere ledning undgås. Brug ikke forlængerledning (el-ledning) til dette apparat.

**VIGTIGT:
GEM DISSE INSTRUKTIONER DETTE
APPARAT ER KUN BEREGET TIL
BRUG I HJEMMET**

Forsøg ikke selv at reparere dette apparat. Kun en autoriseret repræsentant for Eades Appliance Technology, LLC, må udføre reparationer. Kontakt venligst kundeservice på www.sousvidesupreme.com for flere oplysninger

Egenskaber og funktioner

Din SousVide Supreme™ (patentanmeldt) leveres komplet med følgende enheder:

Låg: Fungerer, når det vendes om, som drypbakke/beholder, der fungerer som en stabil beholder, i hvilken madposerne kan afdryppe, når de er taget op af vandbadet, og til transport til ovn, komfur eller grill til afsluttende behandling, hvis dette ønskes.

Isolerende lågdækken: Denne komponent hjælper med at minimere varmetab gennem låget og kan samtidig fungere som en isolerende måtte, der beskytter køkkenbordet mod varme fra låget, efter at det tages af.

Vandbad: Cirka 11,5 liters kapacitet af vand og vand, når der fyldes op til MAX-linjen. (Tilfør kun vand til FILL-linjen først.)

Grill: Holder mad-pakker adskilt fra overfladen i vandbadet.

Stativ: Adskiller vakuumposer for jævn tilberedning.

Asymmetriske (forskudte) håndtag: Designet til nem transport af SousVide Supreme og til nem hældning fra hjørnet for at tømme vandbadet, når det er helt afkølet.

Elstik: Tilslutningspunktet findes bag på maskine til tilslutning af el-ledning (strømledning) til enheden.

Kontrolpaneldisplay: (Se efterfølgende specifikke redegørelse).

Universal (pose-)stativ: Placerer madposerne lodret eller stablet i vandbadet for jævn tilberedning. Sørg for, at maden i poserne er under overfladen af vandet i vandbadet under opvarmning.

Trådhandtag: Ligger under grillen og medvirker til fjernelse af grill- og madpakker fra vandbadet.

Låg i rustfrit stål* holder på dampen under tilberedningsprocessen og kan vendes, så det holder grill og stativ, når pakker med mad tages op af vandet

Plasthåndtag er isoleret fra låget i rustfrit stål

Stativ* holder pakker med mad adskilt for jævn tilberedning

Trådhandtag* under grill letter fjernelse af indholdet.

Grill* holder pakker med mad adskilt fra overfladen

Vandbad i rustfrit stål

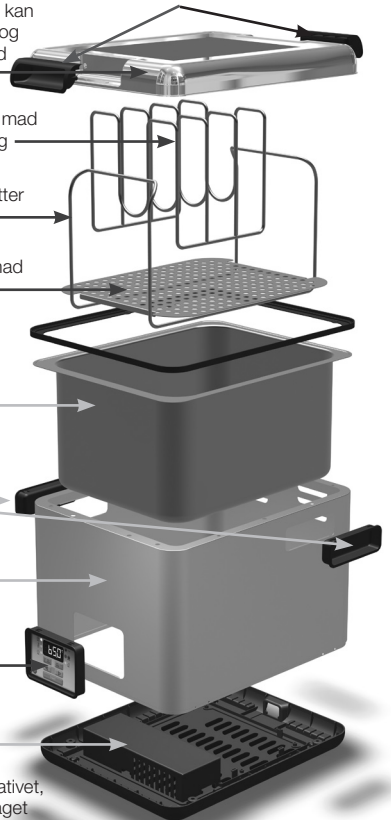
Sidehåndtag er placeret asymmetrisk for at gøre tømning af vandbadet nemmere

Hus i børstet rustfrit stål

One-touch præcisionsstyrepanel og

Basis med spærret ventiler

* Bemærk venligst: Kun stativet, grillen, trådhandtaget og låget kan fjernes. Forsøg ikke at skille enheden ad.



Kontrolpanel



1. Tænd/sluk-knap
2. Knap til skift Celsius/Fahrenheit
3. Indikatorlampe for tilstand
 - a. Indikatorlampe for vandtemperatur
 - b. Indikatorlampe for indstillet vandtemperatur
 - c. Timer-lampe
 - d. Indikatorlampe for aktivt varmeelement
 - e. Indikatorlampe for timer aktiv
4. Temperaturindstillingsknap
5. Timerindstillingsknap
6. Pile til at øge/sænke værdi (+/-)
7. Startknap

Indstil maskinen til anvendelse

1. Sørg for, at vandbadet indeholder vand, før maskinen startes.
2. Indsæt el-ledningen (strømledningen) korrekt i kontakt bag på maskinen og sæt den i stikkontakten.
3. Tryk på og hold tænd/sluk-knappen inde i 3 sekunder for at starte maskinen. Du skal kunne føle et let klik og høre en tone.
4. Indikatorlampen for vandtemperatur lyser, og displayet viser den aktuelle vandtemperatur i vandbadet. (Maskinen vil være forindstillet til visning i enten Celsius eller Fahrenheit. For at ændre indstillingen trykkes på den lille knap til skift Celsius/Fahrenheit).
5. For at indstille den ønskede temperatur trykkes på temperaturindstillingsknappen. Indikatorlampe for indstillet temperatur tændes. Standardtemperaturen på 140 °F/60 °C vises. Brug pilene til at øge eller sænke værdi, og (+) temperaturen, eller sænke (-) temperaturen til den ønskede måltemperatur for tilberedning. Når du har nået måltemperaturen på displayet, trykkes på START-knappen for at begynde opvarmning af

vandet til denne temperatur. En lyd høres, når vandbadet starter opvarmning. Indikatorlampen for opvarmning vil lyse rødt, til måltemperaturen nås, hvorefter den skifter til grøn. (Akustisk alarm, en gentaget biplyd hvert sekund, vil også angive, at måltemperaturen er nået).

6. Indstilling af timerfunktionen er ikke nødvendig for at betjene maskinen. Varmeelementet vil være aktivt, uanset om timerfunktionen er indstillet eller ikke. Kun når der tilberedes sarte eller fine fødevarer ved måltemperaturer, der overskrider deres normale serveringstemperatur, hvor timing af tilberedningen af din madpose kan være kritisk i forhold til at forhindre for kraftig opvarmning, er præcis timing af sous vide-tilberedning nødvendig. Brug af timer:

- a. Vent med at indstille timeren, til vandbadet i din SousVide Supreme har nået den ønskede måltemperatur, og du er klar til at placere madposerne i vandbadet.
- b. For at bruge timerfunktionen trykkes på timerindstillingsknappen. Tidsværdien i minutter vises i display-vinduet.
- c. Øg/sæk timer-indstillingen ved hjælp af +/- pilene. Den viste tid ændres i stigninger à 1 minut til 30 minutter og vil derefter øges i hastighed.
- d. Når den ønskede tilberedningstid er nået, trykkes på START-knappen for at påbegynde tidsindstilling. Efter nogle få sekunder vil displayet vende tilbage til at vise vandbadstemperaturen. For på et hvilket som helst tidspunkt at se den resterende tid trykkes på timerindstillingsknappen.

Sådan rengøres SousVide Supreme

1. Lad ikke vandet blive i vandbadet efter brug. Lad vandet køle af, fjern stativerne, og ved hjælp af de stabiliserende forskudte håndtag hældes vandbadets indhold i vasken.
2. Åfør indersiden med en blød, ren klud.
3. Du bør regelmæssigt, eller i tilfælde af at en kogepose går i stykker, rengøre vandbadet i din SousVide Supreme. Brug en blød klud eller svamp og mildt sæbe vand til at rense vandbadets indre. Skyl med rent vand, og hæld ved hjælp af de forskudte håndtag på enheden vandet ud af hjørnet.
4. Læg aldrig enheden i vand eller andre rengørings- eller skyllevæsker.
5. Brug aldrig slibende eller krasse kemikalier til rengøring af din SousVide Supreme.
6. Sæt aldrig din SousVide Supreme i opvaskemaskinen.
7. Al anden servicering bør udføres af en autoriseret SousVide Supreme-servicerepræsentant. Besøg vores website SousVideSupreme.com for flere oplysninger.

Tilberedning med SousVide Supreme

Som med alle andre tilberedningsmetoder er der nogle tekniske forskelle, som du skal lære at kende. Her er nogle af de grundlæggende principper, du skal forstå:

Tilberedningstidens længde afhænger snarere af madens tykkelse (især kød) end vægten. Ved fordobling af f.eks. en steaks tykkelse øges tiden, før kødet når måltemperaturen i midten, med op til fire gange. Hvis en 2,5 cm tyk steak kræver minimum 1 time for at nå en måltemperatur på 60 °C, vil en 5 cm tyk steak kræve ikke 2 men 4 timer for at nå temperaturen på 60 °C.

Mad kan tilberedes ved og holdes på den ønskede serveringstemperatur i længere perioder (8 timer eller mere) uden væsentligt tab af smag eller udseende eller kan hurtigere tilberedes ved en højere temperatur. Når kød tilberedes ved en temperatur, der er højere end den ønskede serveringstemperatur, skal timerfunktionen anvendes for at hindre oversteget.

Mindre møre magre kødudskæringer kræver længere koge/stegetid (6 til 8 timer eller mere) ved ønsket serveringstemperatur, hvilket ikke vil overkoge maden, men gøre kødet mørt. Typiske eksempler i denne gruppe er flanksteak, culotte, kød fra græsningskvæg, strudsefilet og bison.

Seje, fedtfyldte udskæringer som grydesteg, ribbensteg og lammekølle bør tilberedes ved temperaturer, der er høje nok til at "smelte" kollagenfibrene til gelatine, hvilket betyder ved mindst 60 °C og i mindst 24 timer. Visse meget seje udskæringer som oksekæber eller oksespareribs kan kræve op til 72 timer. Slutresultatet er ganske enkelt saftigt kød, der er så mørt, at det falder fra hinanden.

Meget mørt kød som lammekoteletter, lammeryg og okse- og svinemørbrad skal kun lige op på serveringstemperatur, hvilket kræver mindre tid. Møre udskæringer, der efterlades i vandbad i længere tid (over 4 til 6 timer) kan få en ringere struktur.

Fjerkræ tilberedes bedst parteret. Luft i en hel fugls hulrum, kan forårsage, at posen flyder i vandbadet og deraf følgende ujævn tilberedning. Halve kyllinger, ænder eller vildfugle eller enkelte brystudskæringer, ben eller lår fungerer bedst i SousVide Supreme vandovnen.

Grønsager og frugt, der indeholder en stor del fibre, kræver højere temperaturer end kød (normalt 84-87 °C) i 1 til 2 timer for at blive møre. Møre grønsager som asparges, broccoli, blomkål, kål, sommer- og vintersquash samt de fleste frugter inklusive tomater, kan evt. nøjes med 45 minutter. Rodfrugter som rødbede, gulerod, kartoffel, persillerod og kålrabi vil normalt kræve 1-2 timer. Længere kogning vil resultere i meget blød frugt- og grønsagstekstur, som er ideel til supper og pureer.

Visse madvarer, for hvilke pochering er den ideelle tilberedning, såsom grønsager, fisk, skaldyr og fjerkræ uden skind, kan lægges på tallerken og serveres direkte fra kogeposen.

Mad, hvor der foretrækkes et karamelliseret eller sprødt ydre, som steg, steaks og koteletter, kræver et kort afslutningstrin (på grill, under grillrist, på varm stegepande eller med gasbrænder) for at brune ydersiden før servering. Fjerkræ tilberedes bedst uden skind. For at få sprødt skind fjernes skindet omhyggeligt før sous vide-tilberedning. For at gøre skindet sprødt, skæres det i strimler i godt 1 cm bredde. Læg strimlerne i et enkelt lag på en plade med bagepapir og krydr med salt og peber. Læg derefter et nyt stykke bagepapir over skindet og en ny plade over bagepapiret. Sæt pladerne i en ovn, der er forvarmet til 175 °C, og steg, til skindet er sprødt, check efter omkring 15-20 minutter. Fjern det fra ovnen, og lad skindet køle af på en rist, til det skal bruges.

5 grundlæggende trin til tilberedning i SousVide Supreme

Krydring

Sous vide-tilberedningsmetoden låser madens smag og vækker dens særlige karakter på en mere hel måde. Vakuumforsegling af mad og krydderier eller olier sammen i posen fremhæver krydderier og urter. Krydring kan være så enkelt som et drys salt og peber, men tilføjelse af fedt eller olie til urter og krydderier kan forbedre smagskvaliteten. Her er nogle enkle teknikker:

Kryddersmør — bland friske eller tørrede krydderurter, salt og peber med usaltet smør. Brug det til at dække indersiden af den tomme kogepose, tilføj derefter kød eller grønsager, og luk.

Urtesupper — bland friske eller tørrede urter, krydderier, salt og peber med grønsager, svampe, oksekød, fisk og skaldyr eller kyllingesuppe. Frys ned i små portioner (i isterningbakke eller lynlåspose), og tilføj den frosne, krydrede bouillon til kogeposen sammen med kød, fjerkræ, fisk eller grønsager, før posen lukkes. Bouillon vil smelte og omslutte maden.

Afkølet krydderolie — bland friske eller tørrede urter, krydderier, salt og peber med olivenolie (brug ikke ekstra jomfru olivenolie, da den kan udvikle en bitter, metallisk smag). Afkøl olien, til den er halvfast, og tilføj en spiseskefuld (eller mere) til kogeposen sammen med maden, og luk.

BRUG IKKE vin eller spiritus til at krydre uden først at opvarme den på komfuret i nogle minutter, så alkoholen fordampes og kun efterlader smagen fra vinen eller spiritussen. Især fra vin kan alkohol give en mærkelig metallisk smag til mad, der tilberedes sous vide.

Forsegling

Brug kun poser, der er beregnet til fødevarer og kan vakuumforsegles, til fødevarer tilberedning i din SousVide Supreme. Luk i henhold til fabrikantens anvisninger. Brug kun poser, der af fabrikanten garanteres som egnede til vakuum-tilberedning. Brug ikke almindelige lynlåspose beregnet til opbevaring af fødevarer.

1. Fold posens åbning bagud, før den fyldes, for at forhindre, at krydderier eller rester bliver fanget i lynlåsen, hvis der er en sådan. Rester kan besværliggøre korrekt lukning af posen.

2. Placer mad og ønskede krydderier i posen.
3. Overfyld ikke posen. Forsøg at holde maden væk fra vakuummembranen, hvis der er en sådan.
4. Hvis der bruges en lynlåspose, skal posen lukkes, og det skal kontrolleres, at den er helt tæt.
5. Vakuum-forsegl posen.

BEMÆRK: Hvis pumpning af en eller anden grund ikke fjerner luft fra posen, skal posen kasseres, og maden placeres i en ny pose.

EADES APPLIANCE TECHNOLOGY, LLC anbefaler ikke at bruge standard eller tynde lynlås-posen, der ikke er designet til at fjerne luft, i SousVide Supreme.

Simren

Placer den lukkede pose i vandbadet, når vandet har nået måltemperaturen for tilberedningen. Hvis der bruges flere poser, placeres de lodret i posestativet i vandbadet. Sørg for, at alle poser er helt under vandoverfladen til tilberedningen. Placer ikke store poser vandret i SousVide Supreme, da dette vil hindre vandkonvektionscirkulationen omkring vandbadets yderkant.

Bruning

Visse madvarer, som steaks, koteletter, mørbrad, fisk, skaldyr eller fjerkræ med skind, serveres normalt med et karamelliseret eller sprødt ydre, hvilket ikke er muligt i et fugtigt miljø som en sous vide-kogepose. Efter den korrekte temperatur er nået, kræver disse fødevarer en hurtig afsluttende bruning, som kun kan opnås ved kort opvarmning til en meget høj temperatur.

Brunings-trinnet kan udføres ved at lægge kød, fisk, fjerkræ eller skaldyr i en meget varm, let olieret stegepande (som er opvarmet til rygepunkt) eller en varm grill, under grillrist i en ovn, eller ved at bruge en gasbrænder til at karamellisere madens overflade.

Sørg for kun at karamellisere/brune overfladen (1 til 2 minutter) for at fremhæve farve og smag.

eller sauce

En anden mulighed er at lave en sauce til din mad. Fødevarer som fisk, skaldyr eller kylling er dejlige med din favoritsauce.

Servering

Du er nu på vej til at udforske de dejlige fordele ved sous vide-madlavning med din SousVide Supreme. Besøg SousVideSupreme.com for at få flere tips og opskrifter.

Bemærk: Rå eller upasteuriserede fødevarer må aldrig serveres for personer med et svagt immunforsvar. US Food Code anbefaler, at fødevarer af sikkerhedshensyn ikke gemmes længere end fire timer ved 5-54,4 °C.

Fejlfinding

Hvis din SousVide Supreme ikke fungerer korrekt, bedes du følge de anbefalede kontroller, før du kontakter kundeservice. Hvis din maskine, efter at du har fulgt disse anbefalinger, stadig ikke fungerer korrekt (eller i forbindelse med fejlfunktioner, der ikke er dækket af denne fejlfindingsguide), bedes du kontakte os på customerservice@sousvidesupreme.com eller ringe til kundeservice på +1 877 787 6836, mandag til fredag mellem kl. 09.00 og 16.00. Mountain Standard Time for at få assistance.

Maskinen vil ikke starte.

1. Sørg for, at enheden er tilsluttet, og at udgangen virker.
2. Du skal kunne køre et let klik, når du trykker på tænd/sluk-knappen. Hvis det ikke sker, sæt fingeren på igen og tryk/hold igen.
3. Sørg for at trykke og holde tænd/sluk-knappen nede i 3 sekunder. Hvis enheden ikke starter efter den tid, sæt fingeren på og tryk/hold igen.

Maskinen giver en bip-lyd under tilberedningsprocessen.

1. Maskinen skal give en bip-lyd:
 - for at angive, at den er varmet op til den indstillede måltilberedningstemperatur.
 - for at angive, at den har nået det indstillede mål, efter at kolde madposer, is, eller mere vand er blevet tilført vandbadet.
 - for at angive afslutningen af forindstillet tilberedningstid.
2. Maskinen bør ikke bippe under tilberedningsprocessen, hvis den har den ønskede/indstillede tilberedningstemperatur. Hvis den gør det:
 - Undersøg, om kogeposerne er sunket til bunden og lukker for hullerne i den perforerede bundrist, eller forhindrer cirkulation omkring yderkanten af vandbadet. Hvis dette sker, bruges posestativet og poserne omplaceres for at åbne for cirkulation.
 - Sørg for, at der er tilstrækkeligt med vand i maskinen, dvs. at vandniveauet når FILL-linjeniveauet på indersiden af vandbadet.

Der er vand på køkkenbordet under maskinen.

Der kan opsamles vand inde i låget (især når maskinen bruges ved temperaturer over 80 °C eller i længere perioder), og der kan somme tider ske overløb fra enhedens kant, som kan løbe ned på køkkenbordet.

1. Kontroller siderne på maskinhuset for væde, der kan indikere, at vand er løbet ned ad siderne og har samlet sig der. Hvis dette er tilfældet, fjernes låget lejlighedsvis under høje temperaturer eller længere tilberedning, så det opsamlede vand kan flyde tilbage til badet.
2. Hvis der ikke er tegn på, at der er dryppet vand ned ad ydersiden på maskinen, skal du slukke maskinen, tage stikket ud, flytte den og tørre vandet op. Sørg for, at alting er tørt, og tænd for maskinen igen, samt genindstil den ønskede temperatur. Hvis der igen kommer vand under maskinen, kan der være tale om en utæt pakning. Sluk for maskinen, tag stikket ud, og kontakt kundeservice.

Temperaturen holder sig ikke indenfor 0,5 °C

1. Sørg for, at der er tilstrækkeligt vand i maskinen, dvs. at vandniveauet mindst når FILL-linjeniveauet på indersiden af vandbadet.
2. Undersøg, at kogeposerne ikke ligger på bunden og lukker for alle eller de fleste huller i den perforerede bundrist, eller forhindrer cirkulation omkring yderkanten af vandbadet.



Korrekt bortskaffelse og miljømæssig beskyttelse

Dit apparat indeholder materialer, der kan genvindes eller genanvendes. Bortskaf ikke dette produkt som almindeligt affald. Efter produktets levetid skal det bortskaffes på et dertil indrettet genbrugscenter eller et lokalt affaldscenter i overensstemmelse med lokale standarder.



SousVide Supreme
c/o MacPac Fulfillment, LLC
555 Alter Street, #19-C
Broomfield CO 80020, USA
customerservice@sousvidesupreme.com
+1 877 787 6836

SVSEUUKUG030613DA